#Aprovecho el desecho con la



¡Baile, tamal y chicha en un encuentro para la vida!

¡Una alternativa a la intemperie!

¡Encontrémonos a armar y disfrutar la Paca en comunidad!

Como en el estómago, sus jugos y
en la elaboración de la chicha
nuestros desechos vamos a fermentar.

Comida envuelta en hojas, así como un tamal
mitad de hojarasca y mitad del hogar.

En un molde de 1x1, un encuentro semanal,
bailando y compactando,
en un momento sinigual.

Todo tip
podemo

No olvide
Residuos

Una paca c

En esta gu
una paca e

Estos implementos nos ayudarán:



Desechos de jardín (secos, verdes y leñosos)

Rastrillo



Costal

Desecho
recipi

"Aprovechemos la diversidad

po de desechos orgánicos
os agregar.

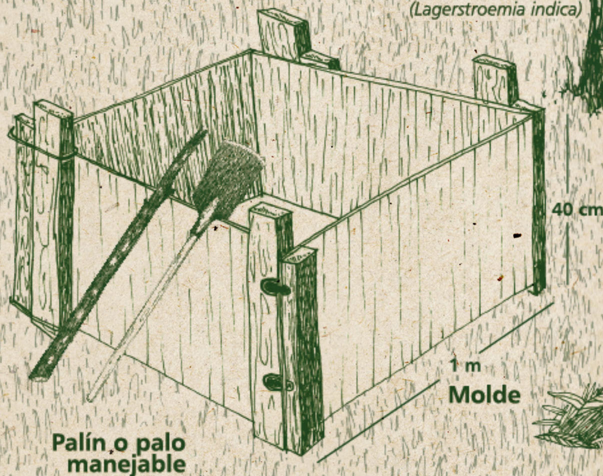
es separar:
de cocina del empaque artificial.

de 500 kg en 6 meses transformar.

ia vamos a contar cómo armar
en comunidad.



s de cocina en
entes de tapa
hermética.



recicladora del bosque nativo"

Guillermo Silva Pérez



Al son del bai
estos son los paso



Ubiquemos el molde sobre suelo natural y pongamos una capa de ramas para facilitar el drenaje del agua de la paca.

Depositemos un bulto de desechos de jardín cubriendo toda la base, la asentamos con el palo o palín y con los pies, formando otra capa.

Colocamos ramas en los bordes de la capa como refuerzo para la estabilidad de la paca digestora.

Depositamos otro bulto de hojarasca para conformar un nido donde se incorporarán los desechos de cocina.

Depositamos en el nido entre 10 y 50 kg de desechos de cocina. Los asentamos con el palín para sacarles el aire.



Cubrimos los desechos de cocina con suficiente hojarasca, la asentamos con el palín y pisamos y bailamos sobre éstos.

Repetimos los pasos anteriores hasta llegar máximo a 1 metro de altura.

le y el compás
os para comenzar:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

Siempre asegurémonos que los desechos queden dentro del nido de hojarasca para garantizar la sanidad del proceso.



8. Una vez alcanzada la altura deseada de la paca, ésta se puede convertir en jardinera o era de cultivo, agregando un bulto de tierra y cubriéndola con una capa de hojarasca menuda y sembrando hortalizas o jardín.

9. El molde se usa solo durante la elaboración de la paca y lo retiramos para que ésta libere el exceso de calor.



La paca de un metro cúbico o de menor volumen se transforma en un ecosistema balanceado.

Recomendaciones

Los desechos orgánicos de cocina los podemos incorporar una vez por semana.

6 meses después de terminada la paca, podremos cosechar el abono maduro.





Mosca de la chicha
(Drosophila melanogaster)





Macroinvertebrados o bichos recicladores del bosque nativo la colonizan entre el día 12 y el 60 y la aprovechan como incubadora.
Son consumidores y depredadores

La paca digestora ejerce control autónomo de su temperatura evitando la pérdida de nitrógeno, la producción de amoniaco, metano y sulfuro de hidrógeno.



Seguimos en contacto

 www.aprovechoeldesecho.org

 cocrea@aprovechoeldesecho.org

 @aprovecho_el_desecho

 aprovecho el desecho

Medellín, diciembre de 2019

Técnica desarrollada por:
Tecnólogo Forestal Guillermo Silva Pérez

#Aprovecho el desecho con la

Paca Digestora Silva

Entradas

Hojarasca y desechos de jardín
Desechos de cocina biodegradables
Agua en los desechos. Agua lluvia
Bacterias, hongos y macroinvertebrados recicladores del bosque nativo

Salidas

Vapor de alcohol
Vapor de ácido acético
Calor hasta 25 °C
Vapor de agua
Reproducción de bichos recicladores
Abono orgánico maduro



Beneficios

· Descontamina desechos biodegradables y genera ambientes saludables · Biotecnología de reciclaje sencilla y de bajo costo
· Genera hábitat a múltiples especies de bichos recicladores y aves · Se puede utilizar para el cultivo de jardín y hortalizas
· Reciclaje ecológico de los desechos biodegradables · Promueve el conocimiento y la conexión con los ciclos naturales
· Propicia espacios de trabajo colaborativo y fortalecimiento de la comunidad · Permite revitalizar espacios públicos
· Propicia fermentación de los desechos sin generar malos olores ni lixiviados · Produce abono orgánico fértil